

Udang kupas rebus beku, Penanganan dan pengolahan

KONSEP STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
PENANGANAN DAN PENGOLAHAN
UDANG KUPAS REBUS BEKU

Pendahuluan

Untuk mendapatkan mutu Udang Kupas Rebus Beku yang memenuhi standar maka harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang baik dan benar.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:

1. Instruksi Presiden Republik Indonesia no. 2 tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
2. Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan no. 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/MenKes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/90 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden no. 2 tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku untuk Ekspor.
3. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN).
4. Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Codex Stan. 92-1981.
5. Persyaratan mutu dari negara importir.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Udang Kupas Rebus Beku, seperti Sulawesi Selatan, Jawa Timur, Sumatera Utara, DKI Jakarta, Kalimantan Barat, dan Jawa Tengah.
8. Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres R.I. No. 20 tahun 1984 jo. Keppres R.I. No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional
Jl. Gatot Subroto
Jakarta

KONSEP STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)

PENANGANAN DAN PENGOLAHAN

UDANG KUPAS REBUS BEKU

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; bahan: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; peralatan: jenis peralatan dan persyaratan peralatan; tehnik penanganan dan pengolahan: penanganan awal dan pengolahan; pengemasan: bahan, tehnik pengemasan, pelabelan dan pemberian kode; penyimpanan untuk penanganan dan pengolahan Udang Kupas Rebus Beku.

2. Definisi

Penanganan dan pengolahan Udang Kupas Rebus Beku adalah semua kegiatan untuk menghasilkan produk akhir yang berupa Udang Kupas Rebus Beku.

3. B a h a n

3.1. Bahan baku

Bahan baku untuk Udang Kupas Rebus Beku harus sesuai dengan SNI....

3.2. Bahan pembantu

3.2.1. A i r

Air untuk penanganan atau pengolahan harus cukup aman dan saniter, berasal dari sumber yang diijinkan dengan angka Coliform (Angka Paling Memungkinkan - APM) maks. 2 (dua) untuk 100 ml air. Air tersebut bertekanan minimal 145,26 gram/cm² (20 pound per square inch).

Air untuk pencucian udang harus disalurkan terpisah dan tidak berhubungan silang dengan sistem saluran air kotor.

Air untuk tujuan pencucian dan pengolahan, sebelum dipakai harus disaring atau dengan perlakuan lain sehingga air tersebut bersih.

Air yang dipakai untuk kegiatan unit pengolahan, hendaknya memenuhi persyaratan air minum dan secara kontinyu diperiksa ke laboratorium yang telah diakreditasi oleh Pemerintah.

3.2.2. E s

Es harus dibuat dari air yang bersih, yang memenuhi persyaratan air minum. Dalam penggunaannya es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari penularan dan kontaminasi dari luar.

3.3. Bahan tambahan

Bahan tambahan adalah:

- 3.3.1. Klor: Kadar yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes. R.I.
- 3.3.2. Garam (NaCl) yang digunakan harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes. R.I.
- 3.3.3. Bahan lainnya yang digunakan harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes. R.I.

4. Peralatan

4.1. Jenis peralatan

Peralatan utama yang digunakan dalam pengolahan Udang Kupas Rebus Beku adalah sebagai berikut:

- Alat pembekuan (Freezer):
Contact Plate, Air Blast, Cryogenic atau alat pembekuan lain yang sesuai.
- Alat perebusan.

Peralatan pendukung:

- Wadah kedap air (fibreglass)
- Pisau
- Timbangan
- Keranjang plastik
- Pan pembekuan
- Meja pengolahan
- dan lain-lain

4.2. Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan Udang Kupas Rebus Beku harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber jasad renik, bebas dari retak-retak dan mudah dibersihkan.

Semua peralatan harus dalam keadaan bersih, saniter dan higienis sebelum dan sesudah dipergunakan.

5. Teknik Penanganan dan Pengolahan

5.1. Penanganan awal

5.1.1. Sortasi awal

Udang secepatnya dilakukan penyortiran sesuai dengan jenis, mutu dan ukurannya.

5.1.2. Pemotongan kepala

Untuk udang berukuran besar dilakukan pemotongan kepala.

5.1.3. Pencucian awal

Udang yang telah dilakukan penyortiran, selanjutnya dilakukan pencucian menggunakan air bersih dengan cara dicelupkan berulang-ulang atau dengan sistim air mengalir.

Selama pencucian harus menggunakan air dingin maksimal 10°C dengan menggunakan es atau alat pendingin lain agar mutu udang tetap baik.

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan kotoran, benda-benda asing, lendir dan mengurangi jumlah bakteri.

5.2. Pengolahan

5.2.1. Perebusan

Air bersih, dengan atau tanpa garam, dipanaskan sampai mendidih.

Pada keadaan air mendidih, udang dimasukkan dan dilakukan perebusan selama ± 5 menit.

Udang yang telah berubah warna diangkat dari perebusan dan dimasukkan ke dalam bak yang berisi air bersih dan es.

5.2.2. Pengupasan

Pengupasan dapat dilakukan dengan tangan atau dengan cara lain. Jika dilakukan dengan tangan harus memakai sarung tangan.

Pengupasan dilakukan dengan hati-hati untuk menjaga mutu, nilai ekonomis dan berat dari udang tersebut.

Dalam tahap ini sekaligus dilakukan pemotongan kepala untuk udang yang berukuran kecil.

5.2.3. Pencucian akhir

Pencucian ulang dilakukan untuk menghilangkan sisa kotoran setelah dilakukan pengupasan dan sekaligus pembuangan benda-benda asing, seperti: potongan-potongan serangga, dan rambut.

5.2.4. Sortasi akhir

Sortasi ini dilakukan untuk memeriksa kembali hasil sortasi awal.

5.2.5. Penimbangan

Khusus untuk produk dalam bentuk blok dilakukan penimbangan sesuai dengan ukuran komersial, misalnya: 4 pound (1,8 kg) per blok.

5.2.6. Pencelupan dalam air mendidih (blanching)

Udang dicelup dalam air mendidih sebanyak kurang lebih 3 (tiga) kali.

5.2.7. Penyusunan dalam pan

Udang ditimbang, diberi kode sesuai dengan jenis dan ukurannya.

Udang disusun dalam pan-pan pembekuan.

Pengaturan udang dalam pan pembekuan, disusun berlapis-lapis (2-4 lapis sesuai dengan ukurannya).

Antara lapisan yang satu dengan lapisan atasnya dapat disusun bersilangan.

Dalam pan yang telah berisi udang, ditambahkan air secukupnya (semua bagian terendam).

Prosedur ini khusus untuk udang dalam bentuk blok.

Sedang untuk udang Individual Quick Freezing (IQF), udang langsung diletakkan pada pan besar yang dasarnya dilapisi dengan plastik.

5.2.8. Pengaturan pan dalam rak pembekuan (khusus untuk udang blok)

Pan yang berisi udang, disusun dalam pan yang lebih besar (long pan) secara teratur dan berurutan kemudian dimasukkan dimasukkan dalam rak-rak pembekuan.

Penggunaan pan berukuran lebih besar ini ditujukan agar air yang tumpah dari pan berisi udang, tidak tumpah ke rak-rak pembekuan dan mempermudah penanganannya.

5.2.9. Pembekuan

Setelah mengalami perlakuan pada butir 5.2.7 dan 5.2.8., udang dibekukan selama maksimal 4 (empat) jam, untuk menghasilkan produk yang mencapai suhu pusat maksimal -18°C.

5.2.10. Penggelasan

Udang beku secepatnya dikeluarkan dari pan pembekuan dengan cara dicelupkan dalam air dingin (0° - 3°C) untuk tujuan penggelasan.

Udang beku dimasukkan kedalam kantong plastik sesuai dengan ukurannya dan siap untuk dikemas.

6. Pengemasan

6.1. Bahan

Bahan-bahan pengemas untuk produk beku harus cukup kuat, tahan perlakuan physis, mempunyai permeabilitas yang rendah terhadap uap air, gas dan bau, tidak mudah ditembus lemak dan minyak, tidak boleh meningkatkan waktu pembekuan, tidak boleh melekat pada produk dan tidak boleh menulari produk.

Pembungkus harus terbuat dari bahan yang baik yang memenuhi persyaratan bagi produk beku, metode pengolahan dan pemasarannya.

Karton konsumen untuk Udang Kupas Rebus Beku, harus cukup kuat, kedap air dan tahan kotor. Karton ini sebaiknya dilapisi lilin, plastik, kombinasi lilin dan plastik atau vernish, baik pada salah satu atau kedua permukaannya. Karton ini harus mempunyai bentuk dan ukuran yang cukup untuk sejumlah produk yang dibungkusnya.

Bahan yang cocok harus digunakan untuk pengepakan produk yang direbus dalam kantong (boil-in-bag).

Master karton untuk pengemasan dalam perdagangan besar harus ringan dan kuat, harus memberi perlindungan yang baik terhadap produk beku.

Contoh yang baik misalnya: paperboard dan corrugated paperboard. Master carton harus diikat dengan pita plastik atau tali untuk memberi kekuatan tambahan.

Bahan pengemas harus disimpan dengan cara yang bersih dan saniter.

6.2. Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis.

Pengemasan dirancang sedemikian rupa sehingga kelihatan menarik, menyenangkan, ekonomis dan cukup melindungi produk.

Pengemasan yang menggunakan kantong plastik atau wadah lain harus dilakukan dengan hati-hati dan sempurna agar tidak terjadi suatu kerusakan (sobek).

Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

6.3. Pelabelan dan pemberian kode

Setiap Udang Kupas Rebus Beku yang diperdagangkan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, yang memberi keterangan untuk :

- Jenis produk olahan.
- Berat bersih produk.
- Bila ada beberapa bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut.
- Nama dan alamat unit pengolah atau dealer, serta negara dimana produk dibuat.
- Tanggal, bulan, tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi).
- Khusus untuk produk yang dikonsumsi di dalam negeri harus mencantumkan nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan R.I.

Dalam sistim pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

7. Penyimpanan

Penyimpanan produk ini harus pada gudang beku (cold storage) dengan suhu maksimal - 25°C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata keseluruhan permukaan produk.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id